

NOT FRESH

REF: 65192002

Huevo liquido (unidad)

El huevo líquido pasteurizado es una solución eficiente y segura diseñada para satisfacer las necesidades de la cocina profesional. Elaborado a partir de huevos seleccionados y sometido a un proceso de pasteurización, conserva todas las propiedades funcionales del huevo fresco, garantizando al mismo tiempo una mayor seguridad alimentaria y una gestión más cómoda en cocina.

Su formato listo para usar permite optimizar tiempos de preparación, reducir mermas y mejorar el control de las dosificaciones, convirtiéndose en una opción ideal para restaurantes, hoteles, caterings, colectividades, panaderías y pastelerías. Su versatilidad lo hace apto para una amplia variedad de aplicaciones, tanto en cocina salada como en repostería.

En Càrnia seleccionamos productos de calidad profesional para ofrecer soluciones adaptadas a las exigencias del canal HORECA.



Sugerencia de cocinado:

Ideal para elaborar tortillas, huevos revueltos, omelets, quiches y platos preparados. Perfecto también para masas, repostería, cremas, salsas, mayonesas y recetas que requieran huevo como ingrediente principal o de apoyo. Su formato facilita una utilización rápida, higiénica y precisa en cualquier entorno profesional.



Producto: Fresco | Halal: No

Unidad de facturación: Un